

学生ボランティア体験

[はじめに]

栄養クリニック開設の目的のひとつとして、「実践力のある管理栄養士養成のために、在学生がさまざまなイベントに参加して、管理栄養士としての資質の向上を図る」ことがある。大学の正規のカリキュラムの中では、管理栄養士に必要な知識やスキルが新ガイドランに沿って学習できるが、社会性や生活感の弱い学生が、卒業後に即、社会のニーズに応じた実践力を備え、職場の要望に応えられるようになるには、体験学習の中で培われたさまざまな状況に対応できる応用能力が必要である。しかし、管理栄養士の多くの養成施設は、実際に研修する場を持たないのが現状である。また、生活状況が多様化した現代社会では、特定の個人や多くの人々がおかれている状況を共有化できる管理栄養士が求められており、自分の考えによる一方的な指導ではなく、相手のおかれている状況や人生観などを共有し、真の課題を見つけ、解決する能力を身につけていかなければならない。ヒューマニズムや倫理観、そしてどんな方とも初対面から気持ちよく応対ができるコミュニケーション力が求められる。一般の方が健康や栄養に対してどのような考えを持っているか、食材に対する季節感、経済性や個人の嗜好性などが理解できていないと支援はできない。栄養クリニックで開催されるさまざまな事業では、実際に管理栄養士が一般の方へ情報発信する姿を見ることができる。これらに学生ボランティアとして参加することで、どのような伝え方をすれば伝わりやすいのか、どのような情報に一般の方は興味を示すのかなど、常に、対象者側に立った目線での食事指導や栄養指導ができるキャリアを身につけて欲しいと願う。

当栄養クリニックでは、食物栄養学科2～4回生が学生ボランティアとして各種行事に参加している。本年度の学生ボランティア登録者数は43名、栄養クリニック事業参加延べ人数は1,114名であり、その内訳は、料理教室40名、食withプロジェクト2名、附小ランチ1,000名、大学祭24名、東山区地域連携事業・高齢者の骨密度測定と栄養相談34名、中信ビジネスフェア6名、東日本大震災の被災者に対する栄養管理プロジェクト8名であった。

以下に、学生ボランティアの体験記の一部を紹介する。

[学生ボランティアの活動概要]

料理教室

参加した学生は皆、各自の役割をよく理解しており、実習の準備から片付けまで積極的に引き受けてくれた。大変な作業が多いにもかかわらず、楽しんで参加してくれたことを何よりも嬉しく感じている。学生は、参加者への接遇や会話、調理補助などを通して、コミュニケーション能力の向上を図っている。当事業は一般の方を対象としており、参加者は老若男女さまざまである。食経験や調理技術もさまざまであるため、一人ひとりに合った対応で、全員が気持ちよく実習に参加できるような配慮が求められる。

初めてボランティアに参加した学生からは、「慣れない部分が多く、戸惑うこともありましたが、会話を楽しみながら参加できました。参加者のみなさまは、とても手際が良く自分も普段から調理をしなければいけないと感じました。」といった感想が寄せられ、自ら課題を発見することができているようだ。継続的に参加する学生は、回数を重ねるにつれ、参加者との会話も弾み、自ら主体的に動くことができており、確実な成長が感じられる。また、各教室で取り上げた食材や調理法へのコメントも多く寄せられており、座学で学んだ知識を、調理現場でどのように生かすか、実践的な方法を身をもって体験できている。当事業への参加は、学生にとってコミュニケーション能力の向上に加えて、食に関する知識の習得や調理技術向上の上でも学びの場となっているようである。将来、管理栄養士として就職した際の糧になることを願う。



料理教室で参加者のサポートをする様子

その他イベント

今年度は、中信ビジネスフェア2015や大学祭における栄養アセスメントの他、東山区地域連携事業・高齢者の骨密度測定と栄養相談にも多くの学生が事業に参加してくれた。

これらのイベントは、業務時間が長く、体力を要するものであるが、参加した学生は疲れた様子も見せず、皆精一杯取り組んでいる。各自、担当の業務に責任をもって取り組み、状況に応じた臨機応変な対応もよくできている。どの学生も、最後まで笑顔で丁寧な対応ができており、来場者も大変喜んでおられた。



大学祭の栄養アセスメントの様子

学生からは、「貴重な体験ができてよかった」、「将来の進路を考える上で大変参考になった」、「自分の技術不足や弱点や長所に気づくことができてよかった」等の感想が寄せられており、将来進む道に悩んでいる学生の道しるべの役割も果たしているようで嬉しく思う。今後も、学生の実践教育の場としての可能性を広げていきたい。

(原 稚紗)